



2010 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Un Amarone à la grâce et à la complexité exceptionnelle

Note de dégustation:

Robe rubis intense aux reflets violets. Bouquet fascinant aux parfums de myrtilles mûres, de raisins de Corinthe et de chocolat crémant, avec également des notes de vanille et une touche de cacao. Les arômes se confirment en bouche, c'est un Amarone qui s'intensifie peu à peu, très fin et expressif sans jamais perdre son élégance. Les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés. Longue finale persistant plusieurs minutes et merveilleusement minérale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Sous-région:

Valpolicella

Producteur:

Azienda Agricola dal Forno Romano

Notation(s):

Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100

Elaboration:

36 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

17.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

60% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina

Référence:

0801510

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Traubensorte(en):	60% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	17.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.